



Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag: 11 – 23 Uhr

Küchenzeiten

Dienstag bis Samstag: 11:30 – 21 Uhr

Sonntag & Montag Ruhetag

Für Fragen bezüglich Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

GASTHAUS EICHENHEIM

Eichenheim 8-9 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 930 93100 | info@gasthaus-eichenheim.at | www.gasthaus-eichenheim.at

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Zweigniederlassung: Kitzbühel | Landesgericht Innsbruck | FN 567518 k | UID: ATU77474813

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland | Amtsgericht Köln: HRB 107111
jeweils unter Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt

SPRUDEL

Crémant d'Alsace Brut Cattin	0,1l	5,70 €
Mionetto MO Sergio Spumante „extra dry“	0,1l	4,50 €
Crémant Flammé Rosé Gratien & Meyer	0,1l	6,30 €

GLASWEISE

Grüner Veltliner DAC “Leopold” Weingut Josef Schmid Kremstal	1/8	4,60 €
Grüner Veltliner “Kamptal DAC” Weingut Schloss Gobelsburg Kamptal	1/8	4,90 €
Riesling “Furth Kremstal DAC” Weingut Malat Kremstal	1/8	5,20 €
Gelber Muskateller Weingut Nigl Kremstal	1/8	4,90 €
Sauvignon Blanc “Sunki” Weingut Hannes Sabathi Süd-Steiermark	1/8	4,90 €
Chardonnay Weingut Wieninger Wien	1/8	4,90 €
Rosé “In Bloom” Weingut Hannes Reeh Neusiedlersee	1/8	4,90 €
Zweigelt DAC Weingut Salzl Neusiedlersee	1/8	4,30 €
Cuvée “Heideboden” Weingut Hans und Anita Nittnaus Neusiedlersee	1/8	6,10 €
Chianti Superiore DOCG Santa Cristina, Antinori Toskana	1/8	6,10 €
Cuvée Spätlese Weingut Kracher Neusiedlersee	1/8	5,60 €



VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar | Kartoffelrösti | Trüffelmayonnaise 19,50 €

Wachtelspiegelei | Zwiebel | Sardellen | Kapern

Mit Kräutern und Meersalz gebeiztes Hirsch Carpaccio 19,50 €

Trüffeldressing | Rucola | eingelegte Steinpilze

Vitello Tonnato | Thunfischcrème 16,50 €

Frittierte Kapern

Karamellisierter Ziegenkäse | schwarze Walnuss 17,90 €

Kürbis-Apfel Chutney | kleiner Blattsalat | Gölles Kirschen Essig

SUPPEN

Tafelspitz Bouillon | Grießnockerl oder Frittaten | Gemüse 6,50 €

Französische Zwiebelsuppe mit Rotwein | Käsecroutons 6,50 €

Tom Yum Gung | gegrillte Garnele | Wokgemüse | Koriander 7,90 €

SALATE

Kleiner | großer gemischter Blattsalat 5,50 € | 7,50 €

Hausdressing

Vogel Salat mit sautiertem Speck vom Huber Metzger 10,80 €

Croutons | Hausdressing

Cesar Salat | Parmesan | Sardellen | Speck | Croutons 12,80 €

Mit Hühnerbrust **18,80 €**

Mit 5 Garnelen **21,80 €**

Zum Start servieren wir Ihnen abends
ein Gedeck mit Gebäck und Aufstrich.

3,50 € pro Person



EICHENHEIM KLASSIKER

Tiroler Käsespätzle | Röstzwiebel 16,50 €
Krautsalat | Schnittlauch

In Buttermilch mariniertes Backhendl | Kartoffel-Vogerlsalat 18,50 €
Zitrone | Preiselbeeren

In Portwein geschmortes Kalbsacker'1 25,90 €
Gebakene, getrüffelte Polenta Grissini | wilder Brokkoli | Gremolata

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Halbe Bauernente im Reindl serviert 26,50 €
Serviettenknödel | Rotkraut | Orangensauce

Rosa Lammrücken | Ratatouille Gemüse | Oliven-Gnocchi 32,50 €
Rosmarin-Honig Jus

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 29,50 €
Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Zitrone

FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 25,50 €
Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

Saltimbocca vom Seesaibling | grüne Speck Berglinsen 25,50 €
Weiße Balsamico Sauce

NUDELGERICHTE

Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €
Frischer Trüffel | Parmesan | rosa Pfeffer
Mit 5 gegrillten Garnelen **28,50 €**

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt 16,50 €
Braune Butter | Schnittlauch | Spinat | Tomate | Parmesan



STEAKS VOM HEIßEN STEIN

200g Dryaged Rinderfilet 39,50 €

300g Grainfed Rinderrücken 42 €

Surf ´n Turf | 150g Dryaged Rinderfilet | 5 Garnelen 39 €

Als Beilagen zu den Gerichten vom heißen Stein servieren wir Ihnen:

Pommes | kleiner Cesar Salat | BBQ Sauce | Trüffel Senfsauce

FONDUESPECIALS

Käsefondue

Vorab: Gebäck und Aufstrich

Serviert mit Käse und verfeinert mit Kirschwasser

Einlagen: Brot | Obst | Gemüse | Hauswurst

38 € pro Person

Fondue Chinoise

Vorab: Gebäck und Aufstrich

Einlagen: Kalbsrücken | Rinderfilet | Hühnerbrust

Dazu servieren wir Ihnen: Salate | Saucen | Beilagen

48 € pro Person

Bitte bestellen Sie das Fondue mind. 1 Tag im Voraus.

DESSERT

Mit Wodka gerührtes Zitronensorbet 8,50 €

Crème Brûlée im Reindl serviert 12,50 €

Grünes Apfel Sorbet

Detti's Kaiserschmarrn mit Rum flambiert 12,50 €

3erlei Röster (20min. Wartezeit)

Kastanien-Birnenmousse Törtchen | Campari Sorbet 13,50 €

Orangen Sauce

Detti's hausgemachte Kuchen 4,50 €